

Spießbraten mit Soße  
Schweinelendchen in Champignon-Rahmsoße

#### Beilagen - 2 Sorten

Spätzle - Kartoffelgratin - Salzkartoffeln - Kroketten - Knödel

#### Feinkostsalate - 3-4 Sorten

Kartoffelsalat - Griechischer Bauernsalat - Geflügelsalat,  
Eiersalat - Mischsalat mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing

Anstatt Salate auch Gemüse-Auswahl

#### Desserts - 2 Sorten

Tiramisu - Rote Grütze mit Vanillesoße - Früchtequark  
Mousse Chocolat oder Vanille - Obstsalat mit Sahne

#### Käsebrett mit frischen Früchten

Partybrötchen - Wagenrad - Franzosenbrot

Diverses Schwarzbrot

Preis pro Person € 28,50

#### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu  
Mousse Chocolat oder Vanille mit Sahne oder Vanillesoße  
pro Person € 4,00

#### Dessert

Obstsalat mit Sahne - Obstkorb mit frischem Obst  
Rote Grütze mit Vanillesoße - Bayrisch-Creme mit  
Himbeersoße Schokoladen- oder Vanillepudding mit Sahne  
oder Vanillesoße

Früchtequark,  
Mini-Plunderstückchen  
pro Person € 3,50

#### Diverse Brotsorten

Bauernbrot - Mischbrot,  
Franzosenbrot - Körnerbaguette  
Partybrötchen - Partyrad - Laugenbrezeln  
pro Person € 3,50

### Buffetvorschlag 2

(ab 20 Personen)

#### Kalte Platten

Braten- und Schinkenplatte, Lachsplatte und Forellenfilets

#### Warme Gerichte

Spießbraten mit Soße, Burgunderbraten mit Soße  
Lachsfilet in Dill

#### Beilagen - 2 Sorten

Kartoffelgratin - Bandnudeln

#### Feinkostsalate - 2-3 Sorten

Kartoffelsalat - Krautsalat - Broccolisalat,  
Mischsalat mit Joghurt dressing

+ 7 % MwSt.

#### Desserts - 2 Sorten

Rote Grütze mit Vanillesoße -  
Obstsalat mit Sahne - Tiramisu

#### Käsebrett mit frischen Früchten

Partybrötchen - Wagenrad - Franzosenbrot

Preis pro Person € 29,00

### Buffetvorschlag 3 Exklusiv

(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

Lachs-, Forellen- und Gambasplatte  
Mozzarella-Sticks

Gambas im Knuspermantel mit Dip  
Frühlingsrollen mit Dip

#### Warme Fleischspeisen - 2-3 Sorten

Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße  
Rinderbraten mit Soße - Kalbsbraten mit Soße  
Lammkeule in Rosmarinsoße  
Entenbrustfilet in Pfifferling-Rahmsoße

#### Beilagen - 2 Sorten

Spätzle - Knödel - Salzkartoffeln - Kartoffelgratin  
Bohngengemüse - Blumenkohl und Broccoli mit Sauce  
Hollandaise

#### Käsebrett mit frischen Früchten

#### Dessert - 2 Sorten

Rote Grütze mit Vanillesoße - Obstsalat mit Sahne  
Mousse Chocolat oder Vanille - Tiramisu

#### Diverser Brotkorb

Preis pro Person € 30,50

### Vorschlag für ein Frankfurter Buffet

(ab 20 Personen)

#### Kalte Platte

Rustikale Hausmacher Wurstplatte

#### Warme Speisen

Gekochte Haxen  
Tafelspitz mit Grüner Soße und Bouillonkartoffeln  
Leber-, Blut- und Frankfurter Würstchen

#### Beilagen

Pürree und Sauerkraut  
Frankfurter Kartoffelsalat

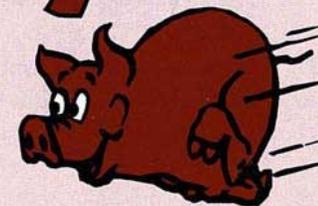
#### Käsebrett mit frischen Früchten

#### Diverser Brotkorb

Preis pro Person € 22,50

+ 7 % MwSt.

Fleischerfachgeschäft  
**v. Ziaja**



Neue Preisliste gültig ab April 2024

## Fleischerfachgeschäft

Schwarzwaldstraße 37a  
60528 Frankfurt-Niederrad  
Tel. 0 69 - 9 67 44 90  
Fax 0 69 - 9 67 44 94

E-mail: [info@metzgerei-ziaja.de](mailto:info@metzgerei-ziaja.de)  
Internet: [www.metzgerei-ziaja.de](http://www.metzgerei-ziaja.de)

#### Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 18:30 Uhr  
(durchgehend)

Samstag von 8:00 Uhr - 13:00 Uhr

Wenn Sie besondere Wünsche haben,  
rufen Sie uns einfach an.

Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

Ihr Party-Service-Team

## Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

Parmaschinken mit marinierten Melonenbällchen  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Antipasti

Piccata Milanese mit Spaghetti

Polla Cacciatora (Poulardenbrust in Tomate und Pilzen)

Bunter Blattsalat - Feines Zucchini-Auberginen-Gemüse

Erlesene Käsesorten aus verschiedenen Ländern

Gemischter Brotkorb

Tiramisu

Preis pro Person € 24,90

## Bayerisches Buffet

(ab 20 Personen)

Schweinshaxe - Krustenbraten

Weißwürste - Leberkäse

Speckkartoffelsalat - Kartoffelsalat "Natur"

Sauerkraut - Krautsalat

Gemischter Brotkorb, Griebenschmalz - Senf

Preis pro Person € 17,90

## Buffet Niederrad

(ab 20 Personen)

Markklößchensuppe

Rinderrouladen

Cordonbleu (vom Schwein), Putengeschnetzeltes mit Pilzen

Knödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Rotkohl

Mischsalat mit zwei Dressings

Schokopudding mit Vanillesoße

Käseplatte, gemischter Brotkorb

Preis pro Person € 29,90

## Buffetvorschlag 1

(ab 20 Personen)

**Vorspeisen - 1-2 Sorten**

Lachspralinen

Lachs-Forellen und Gambasplatte

Garnelenschwänze im Knuspermantel mit Dip

Kleine Frühlingsrollen, Melone mit Parmaschinken

**Fleischgerichte - 3 Sorten**

Burgunderbraten mit Soße

Rinder- oder Putengeschnetzeltes

Hähnchen Cordonbleu

Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterbutter  
und Champignons

+ 7 % MwSt.

### Kalte Vorspeisen

Preise pro Stück

32	Hähnchenschenkel	3,00 €
33	Chickendrumms	2,00 €
34	Hähnchen Cordon bleu	5,00 €
35	Partyschnitzel	2,80 €
36	Partyfrikadellen	1,20 €
37	Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,50 €
38	Lachspralinen, gefüllt mit Frischkäse	2,20 €
39	Gambas im Knuspermantel mit Dip	2,00 €
40	Kleine Frühlingsrolle mit Dip	1,20 €

### Warme Fleischgerichte vom Schwein (ab 10 Personen)

41	Spanferkel (auf Anfrage)	
42	Schweinelendchen in Champignon-Rahm-Soße	10,50 €
43	Spießbraten mit Soße	6,50 €
44	Cordon bleu	6,80 €
45	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen	6,50 €
46	Diverse Schnitzel, z.B. Rahmschnitzel, Jägerschnitzel, Paprikaschnitzel, Pfefferrahmschnitzel, Knoblauchschnitzel	6,50 €
47	Grillschinken	6,80 €
48	Gegrilltes Kassler	6,50 €
49	Gegrillte Haxe	6,90 €
50	Gekochte Rippen oder Haspel	7,50 €
51	Verschiedene Fleischkäsesorten, z.B. Pfefferkäse, Pizzakäse, Bayr. Leberkäse, Zwiebelkäse, feiner Fleischkäse	4,00 €

### Warme Fleischgerichte vom Rind (ab 10 Personen)

52	Rinderfiletspitzen „Stroganoff“	14,90 €
53	Roastbeef	14,90 €
54	Rindergeschnetzeltes	14,90 €
55	Rinderbraten mit Soße	9,90 €
56	Burgunderbraten mit Soße	9,90 €
57	Rindergulasch	9,90 €
58	Rinderrouladen mit Soße	11,50 €

### Warme Fleischgerichte vom Geflügel (ab 10 Personen)

59	Putengeschnetzeltes	7,50 €
60	Putenschnitzel mit Soße	7,50 €

+ 7 % MwSt.

### Warme Fischgerichte (ab 10 Personen)

61	Lachsfilet in Dill-Rahmsoße	17,50 €
----	-----------------------------	---------

### Warme Beilagen

62	Wilder Reis - Nudeln - Spätzle - Schupfnudeln - Knödel - Kroketten - Mandelkroketten - Pürree - Salzkartoffeln - Bratkartoffeln - Kartoffelgratin - Sauerkraut - Bayrisch-Kraut	3,80 €
63	Folienkartoffel mit Sauerrahm	4,50 €
64	Gemüsebeilagen Leipziger Allerlei - Rosenkohl - Rotkohl - Kaiser- gemüse - Bohnengemüse - Erbsen und Möhren - Blumenkohl-Broccoli mit Sauce Hollandaise	3,80 €
65	Gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Essig-Öl-Dressing	3,80 €

### Suppen und Eintöpfe (ab 10 Personen)

66	Hühnersuppe	0,4 l	4,50 €
67	Broccolicremesuppe	0,4 l	4,50 €
68	Gulaschsuppe	0,4 l	5,00 €
69	Markklößchensuppe	0,4 l	4,50 €
70	Leberknödelsuppe	0,4 l	4,50 €
71	Linsensuppe	0,4 l	4,50 €
72	Kartoffelsuppe	0,4 l	4,50 €
73	Erbsensuppe	0,4 l	4,50 €
74	Chili con carne	0,4 l	5,00 €

### Feinkostsalate

pro Person ca. 200 g	Preis pro Kilo	
75	Geflügelsalat	18,00 €
76	Broccolisalat - Griechischer Bauernsalat Waldorfsalat	15,00 €
77	Eiersalat	13,90 €
78	Krautsalat mit oder ohne Sahne	
79	Kartoffelsalat mit Speck - Kartoffelsalat mit Mayonaise - Nudelsalat pur oder mit Mayonaise	13,90 €
80	Bohnensalat - Gurkensalat - Tomatensalat	13,90 €

### Vorschlag für einen Empfang

Lachspralinen mit Frischkäse gefüllt  
Canapees mit Käse, Braten, rohem Schinken,  
gekochtem Schinken, Salami  
Canapees mit Lachs, Forellen und Shrimps  
King Prawns im Knuspermantel mit Dip

+ 7 % MwSt.

Black-Tiger Cocktailspieß  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumdressing  
Geflügelsalat  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Käsebrett mit frischen Früchten  
Mini-Partybrötchen - Partyrad - Franzosenbrot

Preis pro Person € 24,90

### Buffet „Fingerfood“

(ab 20 Personen)

#### Von der Hand in den Mund

Mini-Wraps  
Hähnchen Saatenspieße, Chicken-Nuggets, Poppers  
Party-Frikadellen, Party-Frühlingsröllchen  
Kleine Flammkuchen, Mozzarella-Sticks  
Dazu reichen wir  
Dip "Taiwan" - Dip "Pikant" - Dip "Traditionell"  
Partybrötchen - Senf

Preis pro Person € 14,50

### Buffet „Schmankerl“

(ab 10 Personen)

Rollbraten mit Schmorzwiebeln, Kassler Braten  
Hähnchen Cordonbleu  
dazu  
Kartoffelgratin und eine bunte Gemüseplatte

... und zum Dessert  
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person € 16,50

### Buffet „Was jedem schmeckt“

(ab 20 Personen)

Parmaschinken mit marinierten Melonenbällchen  
Tomaten mit Mozzarella  
Variation vom Räucherfisch  
Auswahl an Brot und Brötchen  
Schweinemedallions in Champagner-Rahmsoße  
Butterspätzle  
Geschnetzeltes vom Putenfilet, dazu „Halbwilder“ Reis  
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person € 23,90

+ 7 % MwSt.

## Canapees

	Preis pro Stück
01 Canapees mit Ei	2,00 €
02 Canapees mit Mett	2,00 €
03 Canapees mit Wurstaufschnitt	2,00 €
04 Canapees mit Tatar	2,30 €
05 Canapees mit Braten (gem.)	2,00 €
06 Canapees mit Schinken (roh)	2,00 €
07 Canapees mit Schinken (gek.)	2,00 €
08 Canapees mit Käse	2,00 €
09 Canapees mit Roastbeef	3,00 €
10 Canapees mit Forelle	3,00 €
11 Canapees mit Shrimps	3,00 €
12 Canapees mit Lachs	3,00 €
13 Canapees mit Gambas	3,50 €
14 Canapees mit Parmaschinken	3,00 €

## 1/2 Brötchen

15 Brötchen mit Mett	2,20 €
16 Brötchen mit Tatar	2,50 €
17 Brötchen mit Wurstaufschnitt	2,20 €
18 Brötchen mit Bratenaufschnitt	2,20 €
19 Brötchen mit Schinken (roh)	2,20 €
20 Brötchen mit Schinken (gek.)	2,20 €
21 Brötchen mit Käse	2,20 €
22 Brötchen mit Roastbeef	3,00 €
23 Brötchen mit Forelle	3,00 €
24 Brötchen mit Lachs	3,00 €
25 Brötchen mit Garnelen	3,50 €
26 Brötchen mit Parmaschinken	3,00 €

## Buffetpreise und Buffetvorschläge

### Kalte Platten

	Preis pro Person
27 Schinken- und Bratenplatte	7,90 €
28 Lachs- und Forellenplatte und Gambas	8,50 €
29 Rustikale Hausmacher Wurstplatte	6,90 €
30 Käseplatte	7,50 €
31 Antipasti	8,50 €